

原味方塊酥

尺寸:3*3 約 120 塊

材料	重量(公克)	製程
油皮		【油皮】 1. 粉類(中粉、全麥麵粉、砂糖、鹽)入鋼盆,用槳狀攪拌器 1 速將材料混合均勻。 2. 加水,用 1 速攪打到粉不會飛,改 2 速攪打成團、筋性稍有展現。 3. 加發酵奶油,改 1 速攪打至麵團與油脂充分融合在一起(中途要刮缸),攪打至三光(缸盆光、槳壯器光、麵團光)起缸。 4. 滾圓放入塑膠袋,鬆弛 15-20 分鐘。
中粉	175	
全麥麵粉	25	
奶油	25	
砂糖	30	
鹽	2	
水	110	
油酥		【油酥】(糖油拌合法) 1. 奶油加砂糖用 1 速攪打到摸不到細砂顆粒 2. 加入粉類(低粉、熟黑芝麻粉、熟黑芝麻)用 1 速攪打到成團起缸(中間刮缸) 3. 包入塑膠袋,用擀麵棍桿成厚薄均勻的四方形(約 1 公分厚,四周空氣要壓出) PS. 油皮、油酥的硬度要一致,因此若油酥太軟,可先冷藏 【三桿三折:丹麥機】 1. 油皮用擀麵棍桿成和油酥一樣大小,鬆弛 10 分鐘 2. 油皮稍灑粉取出,用丹麥機壓得比油酥大些(約 6→4),包入油酥並用擀麵棍壓出空氣,灑手粉抹勻 3. 第一桿: 16→13 翻面轉向,灑手粉(寬約 25 公分)→4(寬 24 公分*長 75 公分) PS:接合面朝上;開口朝機器運作方向 第一折:接口折在裡面,將邊緣整形對齊,靜置鬆弛 10-15 分鐘(蓋塑膠袋) 4. 第二桿+第二折+鬆弛(操作同上) 5. 第三桿+第三折+鬆弛(操作同上)
砂糖	100	
奶油	200	
低粉(過篩)	330	
熟黑芝麻粉	30	
熟黑芝麻	30	
*相同顏色的材料可以秤在一起 *此配方使用桌上型攪拌器,若要用落地大型攪拌器,要 4 倍的量		

【整形:丹麥機壓麵完成】

1. 桿成寬度約 27 公分, 因桿的過程還會縮
2. 接合朝下, 開口朝機器運作方向
14→8 翻面轉向, 灑手粉→4.5
(寬 25 公分*長 57 公分)

小提醒:

1. 操作丹麥機補粉很重要, 若表面稍有油脂感就要撒粉, 若麵團捲入轉軸會很難清
2. 丹麥機不使用時要使用安全裝置

【切片】

切 3*3 的尺寸

【烤焙】

上火 180/下火 150

烤 15 分鐘, 調頭 10 分鐘, 關火再悶 5 分鐘